



**DEUTSCHER  
IMKERBUND E.V.**

Deutscher Imkerbund e.V. · Villiper Hauptstr. 3 · 53343 Wachtberg

Herrn  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Str. 121 a  
09661 Hainichen

Geschäftsstelle  
„Haus des Imkers“  
Wachtberg-Villip

21.11.2018 / mu

**Honigmarktkontrolle**  
Kontrollnummer I-901/18-Mt-Vi

Sehr geehrter Herr Farle,

im Rahmen der Honigmarktkontrolle wurde Ihr Honig untersucht. Anbei übersenden wir Ihnen den Prüfbefund für Honig zu Ihrer Kenntnisnahme.

Mit freundlichen Grüßen  
DEUTSCHER IMKERBUND E. V.

  
i. A. Doreen Mundt

**Anlage**  
Prüfbefund



Deutscher  
Imkerbund e.V.

Adressat des Befundes:  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Str. 121a  
09661 Hainichen

I-901/18-Mt-Vi 268/18

Kontroll-Nr. / Analysen-Nr.

## Prüfbefund für Honig

Untersuchungslabor:

**Honiguntersuchungsstelle des  
Deutschen Imkerbundes e.V.**  
Villiper Hauptstr. 3  
53343 Wachtberg-Villip  
Tel. 0228/93 292 - 20

Eingang der Probe	: 04.09.2018
Verpackung	: D.I.B.-Gebinde 500 g
Kennzeichnung/Gebinde	: TT 0058282
Angabe Mindesthaltbarkeitsdatum	: 13. Aug. 2020
Sortenbezeichnung auf dem Glas	: Sommertrachthonig
Art der Prüfung	: Marktkontrolle, Teilanalyse

### Geprüfte Merkmale und Eigenschaften

Sinnenprüfung:		Max.	Min.	EP	F	EG	W
Aufmachung	ohne Beanstandung	5	3	5	x 2	10	5,0
Konsistenz/Farbe	feinkristallin / beige, gelblich, glasig	5	3	5	x 3	15	
Sauberkeit	ohne Beanstandung	5	3	5	x 3	15	
Geruch/Geschmack	honigtypisch, aromatisch, minzig	5	3	5	x 2	10	
		Qualitätszahl: 5,00					

### Chemisch-physikalische Analysen:

Wassergehalt (DIN/AOAC)	16,7	%
Invertase-Zahl (DIN/Sieg.)	103,3	U/kg
HMF-Gehalt (DIN)		mg/kg
Elektrische Leitfähigkeit (DIN)		mS/cm

Sediment

sonstige Analysen

### Mikroskopische Analyse: (DIN)

Pollen Nektar liefernder Pflanzen ausgezählte Pollen: ---  
 Untersuchung auf botanische und geografische Trachtherkunft wurde nicht durchgeführt

Pollen nektarloser Pflanzen:

Auslandspollen:

Honigtauelemente:

sonstige Sedimentbestandteile:

### Beurteilung:

Der Honig weist ein ansprechendes Aroma auf, welches Trachtanteile der Linde zu erkennen gibt. Die Konsistenz und Sauberkeit sowie die chemisch-physikalischen Werte des Honigs sind einwandfrei und entsprechen den D.I.B.-Qualitätsanforderungen bzw. zeigen ausreichende Reife und Naturbelassenheit auf.

Die Honigeinwaage (Kontrolle der Nennfüllmenge) und die Aufmachung des Gebindes, einschließlich der Kennzeichnung der Mindesthaltbarkeit erfolgten korrekt.

Der Honig entspricht in den o. a. Kriterien

- den lebensmittelrechtlichen Vorschriften ja  nein
- den D.I.B.-Qualitätsanforderungen ja  nein

16.11.2018  
Datum

*A. Marion-Hoffmann*  
Unterschrift

# Erläuterungen zum Prüfbefund

## Sinnenprüfung

\* Die Kriterien der Sinnenprüfung **Aufmachung, Konsistenz/Farbe, Sauberkeit, Geruch/Geschmack** unterliegen einer Punktbewertung, durch die eine sog. **Qualitätszahl** ermittelt wird. Die D.I.B.-Qualitätsanforderungen für deutschen Honig unter dem D.I.B.-Warenzeichen werden nur dann erfüllt, wenn die Qualitätszahl mindestens **4** beträgt. Außerdem müssen in jedem Prüfmerkmal ungewichtet mind. 3 Punkte erreicht werden, Höchstwert (Max.) = 5, Mindestwert (Min.) = 3. Die erreichten Punkte (EP) werden mit dem jeweiligen Gewichtungsfaktor (F) multipliziert, die Ergebnisse (EG) addiert und durch die Summe der Faktoren dividiert. Aus dem sich hieraus ergebenden Wert (W) wird mit Hilfe der Formel  $(W-5) : 2 \times 1,00 + 5$  die **Qualitätszahl** bestimmt.

Bepunktung und Qualitätszahl beziehen sich ausschließlich auf die Sinnenprüfung!

### Aufmachung:

- 5- ohne Beanstandung
- 3- leichte Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 2- deutliche Abweichungen von einer korrekten Aufmachung
- 1- falsche Sortenbezeichnung, unansehnliches Äußeres, nicht vollständiges D.I.B.-Gebinde
- 0- nicht bewertbar

### Konsistenz:

Kristallisierter Honig/*flüssiger Honig*

- 5- gleichmäßige, feine Kristallisation, einheitliches Farbbild / *einheitlich flüssiger Zustand*
- 4- Honig etwas zu hart, Kristalle etwas zu grob
- 3- Kristallisation ungleichmäßig
- 2- grobe Kristalle, Oberfläche schaumig
- 1- Honig schaumig gerührt, Entmischung
- 0- nicht bewertbar

### Sauberkeit:

- 5- ohne Beanstandung, unbedeutende Verunreinigungen
- 4- sehr schwache Verunreinigungen
- 3- schwache Verunreinigungen
- 2- deutliche Verunreinigungen
- 1- grobe Verunreinigungen
- 0- nicht bewertbar

### Geruch/Geschmack:

- 5- honigtypisch
- 3- abgeschwächt honigtypisch
- 2- nicht honigtypisch
- 1- Gärung, Fremdaroma
- 0- nicht bewertbar

## Chemisch-physikalische Analysen

### Wassergehalt:

Die Ermittlung des Wassergehaltes erfolgt refraktometrisch nach der DIN/AOAC-Methode. Die Honig-Verordnung lässt einen Wassergehalt von 20 % (Ausnahme: Heidehonig 23 %) zu. Der Grenzwert im Rahmen der D.I.B.-Qualitätsanforderungen ist auf **18,0 %** (Ausnahme: **Heidehonig 21,4 %**) festgelegt.

### Invertase-Zahl, Prolin-, HMF-Gehalt:

Diese Analysen werden zur Beurteilung von Reife und Naturbelassenheit (Wärme- und/oder Lagerschaden) herangezogen. Das hierfür besonders geeignete Enzym Invertase soll eine Mindestaktivität von 64,0 U/kg (Einheiten nach SIEGENTHALER) aufweisen. Bei natürlich fermentschwachen Honigen (z.B. Gamander- oder Robiniensortenhonig) können Unterschreitungen toleriert werden. Die Invertase-Messung erfolgt nach der DIN/SIEGENTHALER-Methode.

Neben der Invertase können der Prolingehalt (=Aminosäure) sowie der HMF-Gehalt (Hydroxymethylfurfural) zur Beurteilung herangezogen werden. Für HMF sind nach der Honig-Verordnung maximal 40,0 mg/kg, nach den D.I.B.-Qualitätsanforderungen **maximal 15,0 mg/kg** zulässig.

### Elektrische Leitfähigkeit:

Der Wert der elektrischen Leitfähigkeit (gemessen nach DIN) ist eine hilfreiche Ergänzung zur Pollenanalyse bei der Beurteilung von Sortenhonigen und wird in mS/cm angegeben.

## Mikroskopische Analyse

Zur Feststellung der botanischen Herkunft (Sortenbezeichnung) wird neben der Sinnenprüfung und den chemisch-physikalischen Analysen eine Pollenanalyse durchgeführt. Aus dem Pollenspektrum lässt sich ebenfalls die geographische Herkunft eines Honigs ableiten.

**Honige, deren angegebene Sortenbezeichnung nicht korrekt ist, sowie Honige, die Anteile ausländischer Herkunft enthalten, müssen gemäß Honig-Verordnung beanstandet werden.**

### Schlussbemerkungen:

Es ist nicht der Sinn der vorliegenden Prüfung, den Imkern unnötige Schwierigkeiten zu machen. Vielmehr soll sie dazu beitragen, vermeidbare Fehler künftig zu erkennen und auszuschalten. Wie schon eingangs erwähnt, soll das Qualitätsniveau der einheimischen Honige möglichst hohen Ansprüchen genügen. Nur so ist auf Dauer ein angemessener Preis zu halten.

**Zum Schutz des D.I.B.-Warenzeichens vor Missbrauch** ist vorgeschrieben, dass der Rechtsbeirat des D.I.B. eingeschaltet wird, wenn ein Honig den Richtlinien nicht genügt. Auch das sollte **nicht** als **persönlicher Vorwurf** verstanden werden, sondern als eine der Maßnahmen zur Sicherung des Ansehens des Honigs unter dem Zeichen des D.I.B.



**DEUTSCHER  
IMKERBUND E.V.**

Deutscher Imkerbund e.V. · Villiper Hauptstr. 3 · 53343 Wachtberg

Herrn  
Sandro Farle  
Berthelsdorfer Str. 121 a  
09661 Hainichen

Geschäftsstelle  
„Haus des Imkers“  
Wachtberg-Villip

26.11.2018 /mu

**Rückstandsuntersuchungen**  
Kontrollnummer I-901/18-Mt-Vi

Sehr geehrter Herr Farle,

im Rahmen der Rückstandsuntersuchungen, die jährlich vom Deutschen Imkerbund e. V. durchgeführt werden, wurde Ihre Honigprobe auf Rückstände aus Pflanzenschutz- und Varroabekämpfungsmitteln untersucht.

In dem Honig mit der o.a. Kontrollnummer sind bei den routinemäßig durchgeführten Rückstandsuntersuchungen keine nachweisbaren Rückstände gefunden worden.

Mit freundlichen Grüßen  
DEUTSCHER IMKERBUND E.V.

  
i. A. Doreen Mundt